

Limonlu Tavuklu Kök Sebze Çorbası

Süre: 55 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 35 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6 kişilik

Malzemeler:

- 300 g tavuk göğsü
- 1 kereviz kökü
- 1 havuç
- 1 küçük pırasa
- 6 su bardağı tavuk suyu
- Yarım limonun suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Tuz ve karabiber

Yapılışı:

1. Tavuk ve sebzeleri hazırlayın:

- Tavuğu lokmalık doğrayın; çiğ tavuk için ayrı tahta ve bıçak kullanın. Kereviz ile havucu eşit büyüklükte küp, pırasayı ince doğrayın.

2. Tavuğu ve pırasayı soteleyin:

- Zeytinyağını tencerede ısıtıp tavuk parçalarını dışı beyazlaşana kadar çevirin. Pırasayı ekleyip birkaç dakika yumuşatın.

3. Kök sebzeleri pişirin:

- Kereviz, havuç ve tavuk suyunu tencereye ekleyin. Kapağı aralık bırakarak sebzeler yumuşayana ve tavuk tamamen pişene kadar yaklaşık 20–25 dakika kısık ateşte pişirin. En büyük tavuk parçasını kesip içini kontrol edin.

4. Limonla tamamlayın:

- Limon suyunu ocaktan almaya yakın ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayıp sıcak servis edin.

>> **İpucu:** Limon suyunu son aşamada eklemek çorbanın ferah aromasını korur.

Kiraz'ın Mutfağı